

PLAERS DE MIGDIA

APERITIU DEL XEF

PRIMERS

Sashimi de pop amb faves i pèsols

o

Mar i muntanya de poltre amb gambetes

o

Papillota de verdures amb mantega de pesto

SEGONS

Bistec rus de tonyina rossini

o

Rap marinat amb pastanaga escalivada i lactonesa de safrà

o

Presca espatlla d'ibèric cuita a baixa temperatura
amb síndria rostida i fruites de temporada

POSTRES

Crema de menjar blanc amb cireres i aniset

o

Panacota de xocolata amb gelat de nous torrades,
sopa de xufa i vel de cítrics

o

Assortiment de gelats i sorbets artesans

38,00 (IVA inclòs)

Aquest menú es servirà de dimecres a divendres al migdia, excepte festius
i no inclou les begudes

MARIDATGE PER AL MENÚ PLAERS DE MIGDIA

17,00 (IVA inclòs)

Begudes del maridatge: quatre passos de vins, aigües i cafè

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maitre.

PLACERES DEL MEDIODÍA

APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS

Sashimi de pulpo con habitas y guisantes

o

Mar y montaña de potro con gambitas

o

Papillote de verduras con mantequilla de pesto

SEGUNDOS

Bistec ruso de atún rossini

o

Rape marinado con zanahoria escalivada y lactonesa de azafrán

o

*Presca paleta de ibérico cocida a baja temperatura
con sandía asada y frutas de temporada*

POSTRES

Crema de manjar blanco con cerezas y anisete

o

*Panacota de chocolate con helado de nueces tostadas,
sopa de chufa y velo de cítrics*

o

Surtido de helados y sorbetes artesanos

38,00 (IVA incluído)

*Este menú se servirá de miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos
y no incluye las bebidas*

MARIDAJE PARA EL MENÚ PLACERES DEL MEDIODIA

17,00 (IVA incluído)

Bebidas del maridaje: cuatro pasos de vinos, aguas y café

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maitre.